

FATIMA SAIMI ALMOUSS

CHEFFE DE CUISINE

 fsaimialmouss@icloud.com

 Louveciennes 78430

 49 ans

 Permis B

Cheffe de cuisine passionnée, je souhaite relever de nouveaux défis en rejoignant votre établissement

Passionnée et organisée, je fais preuve de la disponibilité et de l'implication nécessaires à la gestion de différentes circonstances.

Dotée d'un bon sens de la communication, j'encadre mes équipes en faisant preuve du leadership nécessaire.

FORMATION

FORGECO SURESNES

2008-2009

Cuisinant autonome : Restauration collective

CENTRE DE FORMATION HÔTELLERIE RESTAURATION

1998-1999

BEPCuisine : Cuisine

LYCÉE GÉNÉRAL

1994-1995

Baccalauréatgénéral : Littéraire

LANGUES

- Français \vec{B} ilingue
- Arabe \vec{B} ilingue
- Espagnol \vec{O} pérationnel

COMPÉTENCES

- HACCP
- Adaptabilité aux changements
- Formation et encadrement du personnel
- Management d'équipe
- Création de menus
- Organisation du travail
- Gestion des conflits

EXPÉRIENCE

PROFESSIONNELLE

CHEFFE DE CUISINE COLLECTIVITÉ (1200R/J)

RÉGION ÎLE DE FRANCE

09/2022- Actuel

- Formation et encadrement du personnel afin de développer leurs autonomies et compétences professionnelles. Encadrement et management d'une équipe composée de 7 personnes auquel s'ajoute une IO de personnes pour le service.
- Confection d'un plan de maîtrise sanitaire.
-
-
- Commandes hebdomadaires, réception et stockage de matière première. Création de recettes innovantes en tenant compte de la saisonnalité des produits et respect des recommandations GEMRCN et loi EGALIM. Organisation de la production pour 1000 couverts en moyenne le midi et 100 le soir en fonction des prévisions de consommation. Application stricte des normes d'hygiène et sécurité alimentaire en vigueur HACCP.

CUISINIER/ SECOND DE CUISINE (2600R/J)

REGION ILE DE FRANCE

09/2018 - 08/2022

- Mise en place : décontamination, épluchage, taillage et réalisation des productions froide et chaude.
- Application de la réglementation et enregistrement des autocontrôles.
- Accompagnement des nouveaux arrivants.

CUISINIÈRE/ SECOND DE CUISINE (4100R/J)

DEPARTEMENT DES YVELINES

09/2013 - 08/2018

- Mise en place et production par roulement hebdomadaire sur différents postes : production froide, production chaude, refroidissement et allotissement.
- Nettoyage et désinfection quotidien du matériel et locaux selon l'HACCP
- Formation et encadrement des nouveaux arrivants.
- Remplacement du second de cuisine
- Remplacement du livreur.

RESPONSABLE DE CUISINE SATELLITE (300R/J)

DEPARTEMENT DES YVELINES

09/2011- 08/2013

- Commande, réception, stockage, remise en température et service es repas préparés à l'avance par une cuisine centrale.
- appliquer et faire appliquer la réglementation en vigueur.
- Encadrement d'une équipe lors de la demi pension.

CUISINIÈRE AUTONOME CRÈCHE

MAIRIE SAINT-CLOUD

06/2009 - 03/2011

- Réalisation des repas en respectant les normes spécifiques et la réglementation en vigueur HACCP et PMS.
- :Composition de menus en respectant le GEMRCN

GROUPE ELIOR - DEMI CHEF DE PARTIE

CHÂTEAU DE VERSAILLES

04/2006 - 03/2007

- Réalisation et confection des entrées et desserts selon la carte du chef de cuisine.
- Assurer un service en direct en collaboration avec les collègues de la salle.
- Nettoyage et désinfection du matériel et locaux.